SAC

Para esclarecer dúvidas e receber sugestões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores.

Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo.

Horário de Atendimento:
Segunda a quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h
Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 15:30h

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor

0800 47 3535
0800 729 3535
sac@fischer.com.br
www.fischer.com.br

Garantia

Os Fornos elétricos Grill e Star são garantidos por doze (12) meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A.**
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Esclarecimentos:
- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.

Para produtos de bancada e secadora:
- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa de "visita" ser paga pelo consumidor.

Para produtos embutidos:
-No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela Irmãos Fischer S/A.

Observação:
A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.
A **Irmãos Fischer S/A** reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO
Rodovia Antônio Heil - km 23 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 . Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475

Alertas de segurança

•Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sobre a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.
•Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
•Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas);
•Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico.
•Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o forno está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas na tabela de características técnicas;
•Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;
•Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares;
•Este produto prevê aterramento. **Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento**;
•Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
•Verificar com um eletricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
•A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;
•Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
•Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno;

CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE

•O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
•Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
•Sempre remover da tomada o cabo de alimentação durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
•Não transportar ou movimentar o forno suportando-o pela porta;
•Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
•Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
•Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
•A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).
•A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas;
•**Atenção:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

Economia de Energia

Os Fornos Elétricos Fischer Grill e Star, devido ao isolamento e ao emprego de alta tecnologia, consome menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Abaixo segue quadro de consumo do forno:

Alimento	Pré aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,61
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40'	0,78
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	0:60'	1,40
Frango Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	1:30'	1,66
Batata Palito Congelada (500g)	5 min/320ºC	320°C	0:30'	1,02
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	0:20'	0,63

Alimento	Pré aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh
Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	0:15'	0,40
Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50'	0,81
Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,61
Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	0:25'	0,63
Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	0:35' a 0:45'	0,90
Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	0:15'	0,43

• **TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR ACIONADO ATÉ O TÉRMINO.**

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

Dicas

Mesmo com a economia de energia proporcionada pelos Fornos Elétricos Grill e Star, temos algumas dicas que auxiliarão ainda mais:

- Desligar sempre os aparelhos da tomada.
- Evitar colocar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomadas adequadas para a potência de seu produto.
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

Receitas

TORTA DE LEGUMES

Ingredientes:
1xícara (chá) de cheiro verde picados
1 xícara (chá) de cebola picada
1 xícara (chá) de tomate picado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 ovos ligeiramente batidos
1 xícara (chá) de azeite
1 lata de seleta de legumes ou ervilha com água
100g de queijo parmesão ralado
sal, pimenta e orégano a gosto

Modo de Preparo:
Misturar todos os ingredientes manualmente até ficar uma massa homogênea e consistente. Untar uma forma (diâmetro 27cm), com margarina e manteiga.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 220°C por 5min, com dourador ligado.
Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno e deixar de 20 a 30min.

FILÉ DE FRANGO RECHEADO

Ingredientes:
1 kg de filé de frango sem osso (4 pedaços)
1 lata de aspargos
4 fatias de presunto
8 fatias de queijo mussarela
sal, pimenta a gosto

Modo de Preparo:
Temperar os filés de frango com sal e pimenta, colocar uma fatia de presunto, duas de queijo, pedaços de aspargo em cada filé. Enrolar um a um, se preferir prender com linha e palito. Enrolar em papel alumínio e colocar num refratário.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar o refratário no forno por 45min. Retirar o papel alumínio e deixar mais 10min para dourar.

PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:
3 ovos
3 xícaras (chá) de polvilho doce
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite morno
100g de queijo ralado
sal a gosto

Modo de Preparo:
No liquidificador, colocar o polvilho, os ovos, o óleo, o leite e o queijo, bater até ficar homogêneo. Untar forminhas para empadas e despejar a massa até metade da forma. Dispor as forminhas numa assadeira.
Pré-aquecer a FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado.
Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

PUDIM DE LEITE

Ingredientes:
4 ovos
1 lata de leite condensado
2 latas de leite
1 pitada de açúcar baunilha

Para o Caramelo:
1 xícara (chá) de açúcar

Levar na forma ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média para derreter. Após o caramelo ficar uniforme, juntar ½ xícara (chá) de água fervente e deixar no fogo até formar uma calda grossa. Espalhar a calda e deixar esfriar.

Modo de Preparo:
Misturar todos os ingredientes no liquidificador, colocar na forma caramelada, cobrir com papel alumínio.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma em banho maria no forno por 30min.

OBS: Acrescentar água fervente no banho-maria.

MACARRÃO A QUATRO QUEIJOS

Ingredientes:
1 pacote (500g) de macarrão tipo penne, cozido al dente

Para o Molho:
1 litro de leite
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 cubo de caldo de galinha
3 colheres (sopa) de queijo provolone ralado
3 colheres (sopa) de queijo gorgonzola picado
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 copo de requeijão ou sachê de queijo catupiry

Modo de Preparo:
No FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência máxima, juntar a margarina com a farinha de trigo, mexendo até escurecer. Acrescentar o leite aos poucos, mexendo até ferver. Juntar os queijos. Espalhar sobre o macarrão. Salpicar com queijo parmesão.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 220°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a travessa no forno, por 20min.

Fornos elétricos
FISCHER GRILL E STAR

Manual de instruções

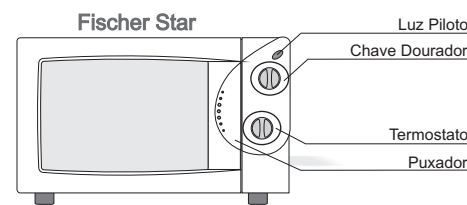
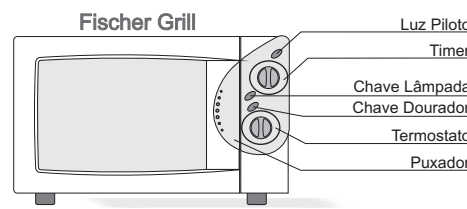
Cód. Manual 6944 Rev.08

Parabéns

AO COMPRAR UM PRODUTO COM A MARCA FISCHER, VOCÊ FAZ A ESCOLHA CERTA!

A FISCHER, presente no mercado há mais de 40 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

Sumário

Identificando o produto

Puxador: Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.
Termostato: Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser regulada pelo usuário. Está expressada em graus Celcius e cada divisão (ponto) representa o acréscimo/descréscimo de 10°.
Luz Piloto: Quando acesa, informa que o forno está ligado.
Timer (Fischer Grill): Tem como função, desligar o forno no término do tempo programado, emitindo um aviso sonoro ao retornar para a posição "desliga".
Luz Interna (Fischer Grill): Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados.
Dourador: Aciona a resistência superior para dourar os alimentos.

ACOMPANHAM O PRODUTO:

01 Manual de Instruções
01 Rede de postos autorizados
01 Grade interna
01 Bandeja esmaltada para resíduos

Características técnicas

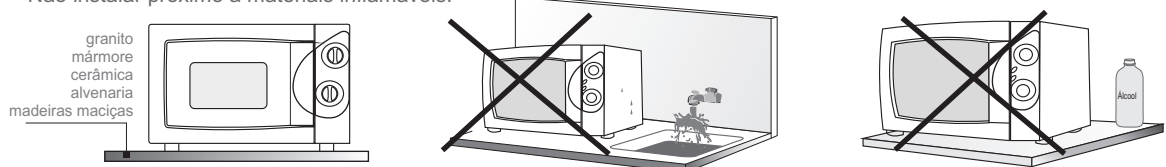
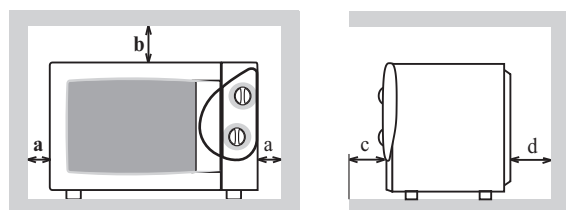
Fischer Grill 127V	Código 1323-5697
Fischer Grill 220V	Código 1323-5684
Fischer Star 127V	Código 1620-5715
Fischer Star 220V	Código 1620-5716
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Corrente	127 V = 13,8 A
	220 V = 7,95 A
Frequência	50 / 60Hz
Consumo	vide tabela pág. 6
Tensão	127V ou 220V
Dimensões Externas	Altura - 360mm
	Largura - 577mm
	Profundidade - 490mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm
	Largura - 392mm
	Profundidade - 425mm
Peso do Produto	14,47kg (Grill) 13,47kg (Star)
Peso do Produto Embalado	14,82kg (Grill) 13,70kg (Star)
Volume	44 litros

Instruções de Instalação

IMPORTANTE!
VERIFIQUE OS ALERTAS DE SEGURANÇA DESCRITOS NO VERSO DESTE MANUAL

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário através da Assistência Técnica credenciada e não é coberto pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor:
SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.

O lugar e a forma em que o forno será instalado são muito importantes para um bom desempenho e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados.

- Instalar em superfícies resistentes ao calor.
- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.

Caso o forno seja colocado em suporte de parede, certificar-se de que o mesmo pode suportar o peso do forno. Caso queira colocá-lo no móvel, respeitar as distâncias conforme indicado abaixo.

a = 5cm
b = 10cm
c = 5cm
d = 10cm

ATENÇÃO: Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultantes de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

Instruções de Instalação PARTE ELÉTRICA

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.
Os Fornos Elétricos Fischer Grill e Star possuem cabo elétrico com 3 pinos (já aterrado).

Etiqueta de tensão
Cabo elétrico
Vista traseira do forno

Não utilizar conectores tipo "T".

Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto a secção dos fios.

Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligado.

A tomada deverá ser de acordo com a tensão do forno, ou seja:
127V = 20A
220V = 10A ou superior

Neutro
220V

O plugue e cabo elétrico do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas.

OBSERVAÇÕES:

- Este produto prevê aterramento. **Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento. Caso a instalação da residência não possua esse sistema, solicitar a um eletricista auxílio na execução.**

Utilizando o produto

O Forno Elétrico Fischer é simples e prático, porém, antes de começar a utilizá-lo, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

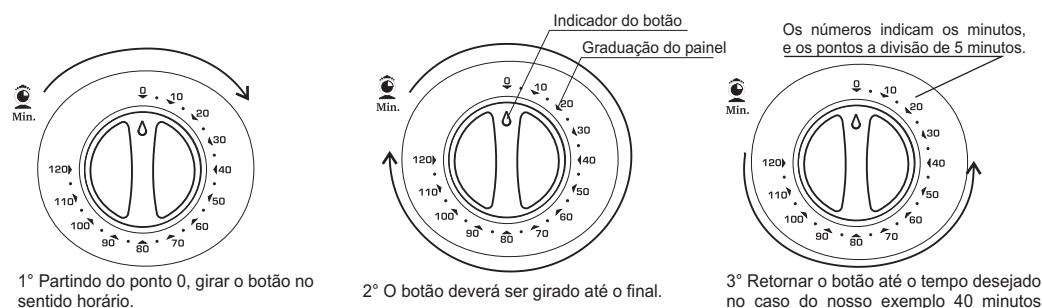
RECOMENDAMOS QUE AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN COM A PORTA ENTREABERTA PARA ELIMINAR TODOS OS RESÍDUOS DE ÓLEO OU UMIDADE.

CONHECENDO O TIMER (FORNO FISCHER GRILL)

O timer é mecânico, portanto, pode ser ajustado conforme a necessidade. O ajuste procede conforme o desenho abaixo. Se não for utilizar todo o tempo ajustado no timer, pode-se voltar manualmente até o ponto "O" (desliga).
Ex: Programou-se um assado em 120min, mas decidiu-se desligar o assado antes deste tempo. Basta girar o timer no sentido anti-horário até desligar.
Após ajustar tempo e temperatura, o forno estará em funcionamento.

1° Partindo do ponto 0, girar o botão no sentido horário.

2° O botão deverá ser girado até o final.

3° Retornar o botão até o tempo desejado, no caso do nosso exemplo 40 minutos.

ATENÇÃO: Cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.

PRÉ-AQUECIMENTO

Para a realização dos assados em fornos elétricos, é necessário o pré-aquecimento. Proceder da seguinte forma:

Forno Grill: Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e ajustar o timer em 5 minutos. Após aviso sonoro, colocar o alimento no forno e reajustar o timer no tempo necessário para o assado.

Forno Star: Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e aguardar 5 minutos. Após, colocar o alimento no forno e aguardar o tempo necessário para o assado, controlando através de um relógio.

NOTA: Durante o pré-aquecimento o dourador deve estar sempre acionado. Após pré-aquecer, caso desejar, pode-se manter o dourador acionado, dependendo da necessidade de cada receita.

Exemplo de assado (Bolo Inglês): Ajustar o termostato na temperatura de 200ºC, acionar o dourador e ajustar o timer em 5 min. Aguardar o aviso sonoro.
Após o pré-aquecimento colocar a massa no forno e reajustar o timer em 30 min, deixando o dourador acionado. Decorridos os 30 min, o forno desligará automaticamente (Forno Grill).
Obs: o forno Star não possui timer, portanto os tempos citados acima devem ser controlados a parte.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

- **Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.**

Quando utilizar somente 1 recipiente, colocá-lo em posição central dentro do forno.
No exemplo abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento e um excelente assado.

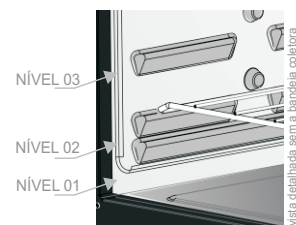
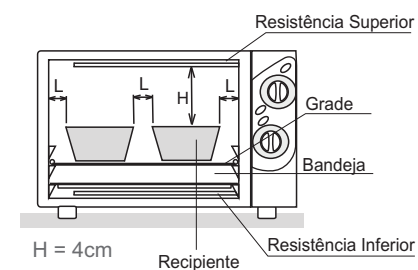
CAVIDADE DO FORNO FISCHER GRILL

AJUSTE DE ALTURA DA GRADE

Tabela de posição:
1 - Encaixe da bandeja coletora;
2 - Suporte da grade (indicado para alimentos que necessitam de um cozimento maior na parte inferior);
3 - Suporte de grade (indicado para alimentos que necessitam dourar a área superior);

Limpeza e manutenção

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, seguindo alguns cuidados:

LIMPEZA EXTERNA E CUIDADOS GERAIS

- **Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica.**

- **Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar partes externas e decorativas do produto . Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio.**

- Não deixe resíduos de sal no interior do forno para que não ocorra corrosão da cavidade interna.

- Ao limpar a superfície externa (exceto painel - ver instruções específicas), utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano macio. Após limpar a parte externa, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco.

- Jamais utilize fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thiner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lã de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão a pintura do forno.

LIMPEZA DO VIDRO

- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode resultar em do quebra do vidro.

LIMPEZA DA GRADE E BANDEJA

- A grade e a bandeja devem ser removidas para facilitar a limpeza;
- A limpeza poderá ser feita com água quente, esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).

LIMPEZA DO PAINEL

Para limpeza do painel utilizar somente pano úmido. Excesso de água pode danificar o forno. Após limpeza secar bem.

CORPO INTERNO *AUTOLIMPANTE*

O forno autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico nem prejudica o sabor e cheiro dos alimentos.
A autolimpeza do forno se dá pelo processo de volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento e é eliminada pelos agentes do esmalte. Esse processo é contínuo e total e acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães etc).
Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Mas, se ocorrer o contato do alimento com as paredes do forno, recomendamos a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Utilizar esponja macia ou pano úmido;
- Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro;
- Após limpeza, secar bem;
- NUNCA utilizar esponjas de aço;
- NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA (somente Forno Grill)

Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica.
A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

Resistente a temperaturas acima de 300°C;
Tensão: 127V ou 220V (dependendo da voltagem do forno);
Potência: 15W;
Rosca: E-14.

Esta lâmpada pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer. Para substituir, seguir as seguintes instruções:

Desrosquear a proteção de vidro e a lâmpada, girando em sentido anti-horário;
Retirar a lâmpada danificada;
Substituir pela lâmpada nova. Rosqueá-la no sentido horário.